



LE GUIDE DE L'ANIMATEUR EN PRODUCTION, CLASSIFICATION, DECOUPE DE LA VIANDE, EN OPERATIONS DE BOUCHERIE ET BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION ET D'HYGIENE



Août 2009

Ce guide a été préparé par le GIE-3K sous la supervision de Dr Seydou SIDIBE, Coordonnateur de la Chaîne de valeurs bétail/viande du projet ATP.

Préambule

Agir sur les comportements

Le métier de boucher au Mali, comme dans la plupart des pays africains, se transmet de père en fils, et ce, depuis des générations. La formation se fait par apprentissage direct et peut durer des années. L'apprenti boucher est ainsi initié aux techniques d'habillage des animaux ; il apprend à débiter la viande, tandis que la responsabilité de la vente n'intervient que beaucoup plus tard.

Dans cette formation, les bonnes pratiques d'hygiène sont laissées pour compte. L'apprenti boucher peut revêtir la même tenue pendant des jours, voire des semaines, sans qu'elle soit lavée. Les tables de découpe et les billots voient rarement l'eau *a fortiori* le savon. Les couteaux et autres équipements de découpe n'ont pas besoin d'être lavés, de sorte qu'il s'y crée un dépôt de crasse qu'il ne fait pas bon de regarder.

C'est donc sur la manière de se comporter qu'il faut agir pour former une nouvelle génération de bouchers non seulement aux bonnes pratiques d'hygiène, mais aussi aux techniques de découpe, de présentation et de conservation de la viande. L'animateur fera surtout appel à son sens du dialogue afin d'être en mesure de transmettre les connaissances acquises lors de l'atelier de formation des formateurs du 24 au 28 août 2009 à Bamako.

.....en intégrant l'expérience des participants.....

Le formateur aura à faire à des professionnels qui ont leurs propres savoirs qu'ils tenteront de comparer à leur nouvel apprentissage. Ils n'adhéreront aux changements que s'ils sont convaincus d'y gagner quelque chose. L'animateur usera donc de tout son savoir pédagogique pour les amener à adopter un comportement professionnel adéquat. Mais il évitera de se faire induire en erreur sous prétexte que ses interlocuteurs connaissent déjà certaines choses. Même lorsque l'on a passé vingt ans à faire quelque chose, on peut toujours découvrir du nouveau, au contact des autres.

.....c'est le travail de l'animateur !

Dans ce contexte, l'animateur n'est pas un professeur, mais plutôt un organisateur et un facilitateur du processus qui contribue et aide les participants à trouver des réponses à leurs préoccupations. Il sait où il va et ce qu'il veut que les participants retirent comme apprentissages de ce qu'ils vont vivre. Il essaie en toutes circonstances de partir des apports des participants et souligne les bonnes pratiques émises par l'assemblée.

Chaque animation comporte une série de thèmes, de séquences successives, alternant les moments de « découverte/observation » et les moments de réflexion (questions/réponses) ou de synthèse par

l'animateur. L'approche utilisée est une approche participative basée sur la pédagogie des adultes (andragogie) et qui met les participants au cœur du processus de formation et d'animation.

Former des adultes, c'est les amener à réfléchir sur les raisons et les buts de la formation. Cependant, le niveau de formation diffère d'un individu à l'autre, mais tous les apprenants ont l'avantage d'avoir pratiqué la profession de boucher et ils viennent à la session d'animation avec une certaine expérience en la matière.

Il s'agit donc de veiller à une bonne expression de cette expérience qui constituera une base solide de la participation des apprenants à toutes les étapes de la session d'animation.

Cela implique le respect d'un certain nombre de principes et il est donc indispensable que l'animateur se forme ou soit formé afin de bien accomplir sa mission.

Lorsque l'animateur fait une prestation, le face à face pédagogique est de fait une situation potentiellement imprévisible qui demande au formateur d'être créatif et capable de réagir spontanément avec souplesse pour passer d'un chapitre à un autre. Autrement dit, l'animateur doit être en mesure de compléter partiellement une séquence afin de faire un apport pertinent, être capable d'improviser en fonction de ce qu'il perçoit au cours de la session de formation.

L'animateur doit veiller à identifier et analyser les besoins des apprenants, c'est à dire présentement, établir leurs attentes sur la base de leurs expériences. C'est pourquoi l'apprentissage doit être participatif et respectueux des apprenants car l'adulte a des savoirs et une personnalité déjà fortement construite.

C'est partant de ces principes que l'animateur doit élaborer un dossier de formation en direction des adultes en vue d'organiser la session de formation.

COMMENT ORGANISER UNE SESSION DE FORMATION?

Le formateur conçoit d'abord un module de formation. La démarche consiste à élaborer des contenus de la session de formation à formuler en termes d'objectifs lors de l'apprentissage.

Il s'agit donc dans une première étape :

- de formuler les thèmes ou objets de la formation ;
- d'identifier les problèmes que ces thèmes posent pour atteindre les résultats et les objectifs visés ;
- de définir les solutions possibles en se référant aux causes à identifier ;
- de faire ressortir les solutions de formation susceptibles de résoudre le ou les problèmes dont les causes ont été identifiées.

QUELQUES APTITUDES ET ATTITUDES A DEVELOPPER

Maîtriser les techniques d'animation

Pour réussir, le formateur doit utiliser les techniques d'animation appropriées et connaître les phénomènes de groupe.

Animer, c'est aussi comprendre pourquoi certains jours, les choses ne vont pas bien.

Il convient que le formateur observe un certain nombre de principes, de bons sens et de bonne conduite.

- On ne gère un participant difficile que s'il gêne l'écoute du groupe ;
- Il existe une solidarité dans un groupe de formés ;
- Il existe un mimétisme entre le formateur et les formés ;
- Il existe une autorégulation dans un groupe. Il faut laisser le temps au sauveur d'apparaître.
- La résistance au changement est normale ;
- Le temps est l'allié du formateur ;
- Laissez les vivre !! éviter un interventionnisme exagéré.

Tenir compte des besoins des adultes

- Les adultes sont motivés pour une formation lorsqu'ils se découvrent des besoins et des centres d'intérêts qu'ils pourraient satisfaire grâce à une formation ;



- Le mode d'apprentissage des adultes est centré sur la réalité : c'est pourquoi la formation doit être conçue autour de situations réelles et non autour de théories ;
- L'expérience est le plus grand facteur d'apprentissage des adultes: c'est pourquoi l'analyse de l'expérience est la méthode de base de la formation.
- Les adultes aspirent profondément à se déterminer eux mêmes, ce qui explique que le rôle de l'enseignant est d'amorcer un processus d'investigation bilatérale plutôt que de leur transmettre ses connaissances pour ensuite les évaluer;

- Les différences de personnalités se creusent avec l'âge ; les enseignants doivent par conséquent en tenir compte et varier les styles, les durées, les lieux et les rythmes d'apprentissage.
- La capacité et la motivation de l'adulte à apprendre augmentent si son apprentissage s'oriente vers des tâches développementales des situations réelles et des rôles sociaux.
- L'adulte a des besoins qui lui sont propres et il doit percevoir l'utilité de l'apprentissage dans une application immédiate.



L'adulte possède des expériences qui constituent une ressource importante pour ses apprentissages : il se réfère à son expérience quand il veut apprendre.

L'adulte a besoin d'être convaincu que l'information reçue lui servira dans son activité professionnelle ;

L'adulte a besoin de participer activement et de savoir à tout moment où il en est.

L'adulte a besoin de voir la relation entre ce qu'il sait déjà et ce qu'il apprend, entre ce qu'il a déjà fait et ce qu'il apprend à faire.

L'adulte a besoin de comprendre en quoi ce qu'il est en train d'apprendre lui servira à résoudre des problèmes.

L'adulte a besoin d'utiliser tout de suite les connaissances et compétences nouvellement acquises.

L'adulte a besoin de recevoir un feed-back le plus tôt possible après l'application.

L'adulte a acquis, par expérience, des habitudes mentales et des manières d'apprendre qui lui sont personnelles qui sont variables d'un individu à l'autre et dont le formateur doit tenir compte au cours de la session de formation.

Savoir être un bon animateur

- Etre compétent au plan des tâches de la conscience professionnelle, des initiatives, de l'organisation du travail et dans son rôle d'animateur.



- Etre sociable : être humble disponible et présentable
- Etre un stratège : savoir observer et écouter ;
- Etre neutre et objectif ;
- Avoir le sens de l'humour ;



- Avoir une maîtrise de soi ;
- Etre honnête en paroles et en actes ;
- Savoir faire usage de son autorité d'animateur ;
- Tenir compte de l'intérêt des apprenants ;
- Proposer une activité à l'image des activités accomplies dans leur métier ;
- Utiliser des stratégies de résolution de problèmes ;
- Utiliser des connaissances acquises dans différents domaines ;
- Donner l'occasion de faire des choix ;
- Travailler sur une période de temps suffisante.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

La formation devra être dispensée à un groupe de personnes intéressées par le contenu des modules de formation.



Le groupe en formation est un groupe formel composé de volontaires. Les membres recherchent la satisfaction de besoins individuels par la détermination d'objectifs communs à tous. Le groupe ne peut exister qu'à travers son vécu (interactions, communications, durée...) c'est-à-dire sa dynamique. C'est dire que le groupe naît, croît, mûrit et meurt. Deux éléments essentiels sont nécessaires pour la naissance du groupe :

- La perception d'un objectif commun susceptible de satisfaire le ou les besoins essentiels de l'individu sans trop d'inconvénients.
- L'établissement d'une relation entre les individus présents où chacun se sent concerné par l'objet de la rencontre, la mise à contribution de chacun pour la poursuite de l'objectif visé ; ce qui est le cas d'un groupe en formation.

PROGRESSION PEDAGOGIQUE

Les sessions d'animation seront regroupées sous forme de thèmes et se dérouleront suivant les étapes suivantes :

Etape 1 : Présentation des objectifs de la séance d'animation : l'animateur présente les objectifs de la séance d'animation et s'assure que tous les participants ont la même compréhension.

Etape 2 : Présentation des participants : Le facilitateur invite les participants à se présenter individuellement et à décrire leur profil et leur niveau d'expérience. Les participants expriment au moins deux attentes majeures par rapport à la formation.

Etape 3 : Définition des normes de travail : L'animateur détermine les règles et les conditions de réussite de la séance et invite les participants à désigner un chef de village du groupe qui veillera au respect des règles mises en place.

Etape 4 : Questions- Réponses : L'animateur invite les participants à discuter en groupes de travail des questions et inscrit les réponses adéquates ensuite.

Etape 5 : Synthèse : l'animateur fera une synthèse de la session et en tirera les conclusions

THEMES D'ANIMATION

Les thèmes qui seront abordés au cours des séances d'animation par l'animateur sont les suivants :

- I. Les différentes catégories de bouchers
- II. L'abattoir et les opérations d'abattage
- III. La classification du bétail et de la viande
- IV. La découpe de la viande
- V. Conservation de la viande
- VI. Hygiène et assainissement de la boucherie
- VII. Transport de la viande

Le temps imparti pour chaque thème est indicatif et dépendra beaucoup de l'intérêt que les auditeurs manifesteront pour tel ou tel thème. Il faudra aussi tenir compte de l'aptitude des apprenants à vite saisir des notions nouvelles.

N°	THEME	DUREE	SEQUENCE
01	<p>Theme 1: LES DIFFERENTES CATEGORIES DE BOUCHERS</p> <p><i>Etape1 : Présentation des objectifs de la séance : L'animateur présente les objectifs de la séance et s'assure qu'ils sont compris par tous les participants</i></p> <p><i>Etape2 : Partage d'expérience : L'animateur invite les participants à discuter des questions suivantes :</i></p> <p>➤ Question : QUELLES SONT LES DIFFERENTES CATEGORIES DE BOUCHERS ?</p> <p><i>Réponses attendues :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le boucher chevillard ▪ le boucher abattant ▪ le boucher détaillant ▪ l'apprenti boucher 	<p>60</p> <p>MINUTES</p>	<p>1.Présentation par le formateur</p> <p>2.Discussion de groupes,</p> <p>3. Questions – réponses</p>



➤ Question ; **QU'EST – CE QU'IL FAUT POUR ÊTRE BOUCHER ?**

Réponses attendues :

- Fournir un certificat médical datant de moins de 6 mois attestant que le boucher est indemne de toute maladie contagieuse (surtout la tuberculose) ;
- Avoir une patente en cours de validité délivrée par le service des impôts ;
- Avoir des installations appropriées pour le commerce de la viande (distribution, entreposage, etc.) ;
- Avoir une carte professionnelle de boucher.

02

Thème 2 : L'ABATTOIR ET LES OPERATIONS D'ABATTAGE

➤ Question : **OU EST PRODUITE LA VIANDE QUE NOUS MANGEONS ?**

60 MINUTES

- 1.Exposé par le formateur
- 2.Discussions
3. questions-réponses



Un abattoir moderne

Réponses :

Dans un abattoir, de préférence moderne et disposant d'équipements performants :

- Tuerie : installation sans aucun aménagement
 - Aire d'abattage : tuerie améliorée, avec aire cimentée, possibilités de travail suspendu, point d'eau, système d'évacuation des eaux sales
 - Abattoir : installation industrielle moderne avec toutes les commodités
- Question : **DE QUOI SE COMPOSE UN ABATTOIR MODERNE ?**

Réponses :

- Un parc de stabulation où les animaux sont mis à jeûn pendant 24 heures avant l'abattage ; le parc est muni d'une rampe de débarquement et d'une bascule pèse - bétail ;



Les animaux en attente d'être abattus

Une aire de saignée équipée d'un box d'abattage ou d'une chambre

1.Exposé liminaire par le formateur

2. Visite commentée de l'abattoir ou de l'infrastructure

à gaz ;Un hall d’habillage (dépouille, éviscération, inspection vétérinaire, pesage) ;



La séance de depouille

- Un hall de vidange des panses et boyaux (premier nettoyage) ;

Une triperie – boyauderie ;



Le contenu de la cavité abdominale descendant vers la boyauderie

- Une salle de découpe ;



Un apprenant examinant une demi carcasse de bovin appelée quartier

- Une salle de criée (vente à la criée)

- Un quai d'embarquement ;
- Une chambre de ressuyage ;
- Des tunnels de réfrigération ;
- Des tunnels de congélation ;



Les apprenants dans

le tunnel de réfrigération de l'abattoir frigorifique de Bamako

- Une salle des saisies ;
- Une salle de manipulation des produits opothérapiques ;
- Une salle des machines avec magasin d'outillage ;
- Une station d'écharnage des cuirs et peaux ;
- Un hangar de séchage des cuirs et peaux ;
- Un hangar de stockage des cuirs et peaux ;
- Une unité de production de sous – produits (farine de viande, farine de sang, poudre d'os) avec chaudière ;
- Des vestiaires (hommes et femmes séparés)
- Un bloc administratif (locaux de l'administration, bureaux des vétérinaires, laboratoire de contrôle, logement) ;
- Un lazaret pour l'isolement des animaux suspects ;
- Un abattoir sanitaire pour l'abattage des animaux suspects ;

3 HEURES

- 1.Exposé liminaire du formateur
- 2.Visite guidée des opérations du début à la fin.

A chaque étape, le formateur pourra vérifier si les apprenants reconnaissent le lieu où l'on se trouve

- Une station de traitement des eaux usées ;
 - Une aire de dépôt des cornes et onglons ;
 - Une aire de stockage du fumier et des matières stercoraires.
- Question : **CONNAIS – TU LES OPERATIONS D’ABATTAGE ?**

Réponses :

- Je commence égorger l’animal selon le rite musulman (ou HALAL) en coupant à l’aide d’un couteau tranchant, long d’au moins 30 cm la gorge le plus prêt possible de la tête pour sectionner les veines et les artères (principalement la veine jugulaire, les carotides), l’œsophage et la trachée artère.
- Cette opération s’appelle l’abattage ; elle se prolonge par la saignée
- Je procède ensuite à l’habillage qui se compose de plusieurs sous opérations :
 - Le dépouillement qui consiste à séparer la peau de la carcasse ;



Le boucher en plein dépouillement de la carcasse

- L’éviscération qui consiste à ouvrir la cage thoracique et la cavité abdominale et en extraire les contenus (respectivement foie, cœur, poumons et panse, boyaux, rate, etc.)



*Contenu de la cavité
abdominale d'un bovin*

- La fente de la carcasse qui le sépare en deux moitiés suivant la colonne vertébrale. Cette opération se fait à l'aide d'une scie électrique, une scie à main ou un couperet ;



*Séparation d'une carcasse
bovine en deux quartiers à l'aide d'une scie électrique*

- Le parage de la carcasse consiste à éliminer les grosses veines et artères au niveau du collier, les morceaux de viande pendants et souvent l'excès de graisse afin d'améliorer la présentation de la carcasse ;
- La carcasse est enfin douchée pour la débarrasser des saletés et souillures qui auraient pu l'affecter pendant l'habillage.
- Je finis par peser la carcasse obtenue après l'habillage. La détermination du poids de la carcasse est importante. Elle permet au boucher de connaître certaines choses :
 - Le rendement de l'animal à l'abattage qui est le rapport du poids carcasse sur le poids vif de l'animal ;
 - Le montant de la taxe d'abattage qu'il doit payer lorsque le paiement se fait au poids ;
 - La quantité de viande qu'il aura à vendre, ce qui va dicter le prix de certains morceaux nobles par rapport à d'autres

moins prisés ;

- Effectuer un test de découpe s'il l'estime nécessaire.
- Le poids carcasse est déterminé à l'aide d'une bascule aérienne automatique (à l'abattoir) ou de l'instrument de pesage dont peut disposer le boucher.
- Question : **QU'EST – CE QU'ON APPELLE 5^{ème} QUARTIER ?**

Reponses :

- A la boucherie, la carcasse est divisée en quatre (4) quartiers : deux (2) avants et deux (2) arrières
- La partie de la carcasse qui reste est appelée 5^{ème} quartier, autrement dit toutes les parties qui ont été prélevées au cours de l'abattage et de l'habillage de la carcasse. Il est composé d'abats et issus.
- Les abats sont les éléments comestibles du 5^{ème} quartier ; leur nature varie selon les pays, les régions, les ethnies et les habitudes de consommation de la population. On distingue les abats rouges (cœur, foie, poumons, rate) et les abats blancs (panse, boyaux, vessies, tête, pieds) ;



Une vue des abats rouges à l'abattoir de Bamako

- Les issus sont les éléments non comestibles du 5^{ème} quartier parmi lesquels il faut citer : le sang, le contenu de la panse, les onglons, les cuirs et peaux, les cornes, les glandes opothérapiques, etc. ; ces éléments, loin d'être jetés, sont utilisés à d'autres fins, surtout dans l'industrie

Theme 3: CLASSIFICATION DU BETAIL ET DE LA VIANDE

Question : **QU'EST – CE QUE TU ENTENDS PAR CLASSIFICATION DU BETAIL ET DE LA VIANDE ?**

Reponses :

- C'est une technique de sélection qui permet de ranger des animaux vivants ou des carcasses dans des groupes homogènes présentant les mêmes caractéristiques.
- Pour classer des bœufs vivants on tient compte de la conformation (autrement l'ossature et le volume de l'animal), du développement musculaire (autrement dit les masses de viandes vendables), l'état d'engraissement (autrement dit la quantité de graisse sur le corps de l'animal ou dans la carcasse), l'âge et le sexe ;



Les apprenants examinant la bonne conformation de cet animal

- La classification permet aux professionnels de parler le même langage et de faciliter les transactions. Clients et fournisseurs de pays différents peuvent s'engager sur contrats ;
- Pour classer du bétail ou des carcasses, le classificateur se place à environ 1-2 mètres du sujet qu'il examine minutieusement en prenant des notes.

3 HEURES

1.Exposé liminaire suivi de démonstration pratique au marché à bétail.

2.Après la démonstration les apprenants seront invités à classer des animaux sur pied et plus tard des carcasses à l'abattoir



Le formateur appréciant le développement musculaire de ce zébu

- C'est la composite des différents éléments d'appréciation (conformation, développement musculaire, état d'engraissement, sexe, âge et poids) qui détermine la classe de qualité.



Bon développement musculaire

- Les différentes classes de qualité sont :

Pour les bovins : EXTRA, PREMIERE, DEUXIEME, FOURNITURE, UTILITAIRE ET FABRICATION



Zébus Première classe*Taurins Première classe*

Pour les petits ruminants : EXTRA, PREMIERE, DEUXIEME, FOURNITURE ET UTILITAIRE

A ce stade, les apprenants seront invités au marché à bétail et il leur sera présenté une dizaine de bœufs et plusieurs moutons et chèvres. Ils devront :

S'entraîner à classer ces animaux sur pied ;

Apprendre à estimer le poids vif ;

Participer à l'achat des animaux devant servir aux travaux pratiques de groupe;

Suivre les animaux au lieu où ils seront abattus. Chacun des groupes procédera au pesage et à la classification des carcasses. Ils pourront à leur guise comparer eux – mêmes leur performance par rapport à la classification sur pied. Il leur sera donc expliqué pourquoi ils ont vu juste ou pourquoi ils ont passé à côté.

04

Thème 4 : LA DECOUPE DE LA VIANDE

Question : **QU'EST – CE QUE LA DECOUPE ET POURQUOI DECOUPE – T – ON LA VIANDE ?**

Réponses attendues

- Je découpe la viande en morceaux de gros, demi – gros ou de détail pour en faciliter le transport et les différentes manipulations La découpe des carcasses varie selon les espèces, les pays et les régions. Les modes culinaires et les habitudes de consommation

6 heures pour les bovins et 4 heures pour les ovins et caprins en comptant 2 heures par type de découpe

Ce thème s'enseigne essentiellement par la pratique appuyée par de outils pédagogiques (dépliant, croquis, photos, etc.)

interviennent aussi dans la manière de découper et de débiter une carcasse.

- Je découpe aussi la viande pour séparer les morceaux nobles de morceaux de moindre valeur culinaire ;

Exposé :

Je m'apprête pour la découpe en amenant mes instruments (couteaux, fusils, scies à main, scie électrique à ruban si nécessaire ;



Une partie du kit du boucher (fusil, scie manuelle)

- Je vais, au cours de la présente session, vous démontrer trois types de découpe. La découpe traditionnelle malienne, la découpe française et la découpe américaine, Après la démonstration, chacun de vous aura à séparer un morceau de gros ou de demi – gros, en expliquant aux autres ce qu'il fait.
- La découpe est une opération importante que le boucher doit parfaitement maîtriser pour éviter les pertes de poids inutiles.
- L'utilisation de la scie permet de minimiser les pertes et améliore la présentation de la viande



Examen de deux types différents de scie

- La découpe donne trois catégories de morceaux de

viande



*Les différents morceaux
de la découpe malienne*

- La première catégorie composée des morceaux qui sont généralement situés sur le quartier arrière (pan). Ils sont tendres et à cuisson rapide en atmosphère sèche ; ce sont entre autres le filet, le faux filet, le rumsteck, etc.



Le filet entier d'un bovin suivant la découpe malienne



Le faux filet de la découpe française

- La deuxième catégorie comprend des morceaux à cuisson lente en atmosphère humide. Ils sont plus riches en tissu conjonctif ; ils se situent au niveau de l'épaule et des côtes ;



- La troisième catégorie : ce sont des morceaux moins tendres à cuisson très lente en atmosphère humide. Ce sont des morceaux à bouillir ou à pot- au - feu comme le collier (cou), les jarrets, la queue de bœuf.



- Je commence par séparer le quartier avant du quartier arrière en coupant entre la 12^{ème} et la 13^{ème} côtes ;



La séparation du quartier avant de l'arrière

Puis je découpe le quartier avant en ses différents morceaux de gros suivant le schéma;

Ensuite je découpe le quartier arrière en ses différents morceaux de gros suivant le schéma;



Un gros gigot du quartier arrière

Enfin je choisis un morceau de gros que je découpe en ses morceaux de détail;

Je vérifie que je sais reconnaître un morceau à cuisson lente (chaleur humide) par rapport à un morceau à cuisson rapide (chaleur sèche).

05

Thème 5 : CONSERVATION DE LA VIANDE

Question : **CITEZ QUELQUES METHODES COURANTES DE CONSERVATION DE LA VIANDE :**

1 HEURE

La discussion de ce thème prendra 1 heure, compte tenu de la difficulté de démonstration à l'intérieur du pays.

	<p>Réponses attendues :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La conservation par le froid (réfrigération, congélation) ; la réfrigération se fait en chambre froide à une température de -2°C à 2°C. La congélation se fait en chambre de congélation à -25°C ;  <p style="text-align: center;"><i>Carcasses congelées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La conservation par la chaleur ; c'est ainsi que l'on fabrique du corned beef, des saucisses, du boudin, et autres conserves, etc. ▪ La conservation par séchage ; ▪ La conservation par les produits chimiques tels que le sel, les nitrates et les nitrites, le sucre et le vinaigre. 		<p><i>mais a Bamako, il y a la possibilité de visite de certaines installations</i></p>
06	<p>Thème 6 : HYGIENE ET ASSAINISSEMENT DE LA BOUCHERIE</p> <p>Question : QU'EST – CE QU'UNE BOUCHERIE ?</p>	4 HEURES	Le thème sera un

Réponses attendues :

L'étal de boucherie ou l'échoppe du boucher est le lieu où le boucher débite et vend la viande en détail. Plusieurs échoppes ensemble constituent la boucherie



L'étal vitrée d'une boucherie moderne

L'étal de boucherie comprend :

- Une salle de vente protégée contre les mouches et la poussière et équipée:
 - D'une ou plusieurs tables pour exposer la viande ;



Différents morceaux déposés sur une table de découpe

- de vitrines réfrigérées dans le cas des boucheries modernes ;

thème d'échanges, étant donné que le formateur a à faire à des professionnels. A tour de rôle chacun pourra exposer ce qu'il sait de l'installation boucherie, dire comment il fait. Il appartiendra au formateur de faire, après le tour de « table », un exposé sur les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de bonne gestion d'une boucherie. L a session se terminera par la visite d'installations de boucheries



Une vitrine réfrigérée dans une boucherie moderne de Bamako

- Des Crochets (appelés ESSES) pour suspendre les demi carcasses, les quartiers et les abats.



Des carcasses entières de bovins suspendues par des crochets

- Un Billot pour casser les os ;
- Une chambre froide ou, à défaut, d'un congélateur ou même d'un réfrigérateur selon que les volumes et les circonstances de vente l'exigent.

L'intérieur d'une boucherie doit être couvert d'enduit lavable qui résiste au nettoyage par exemple la faïence blanche est indiquée pour l'intérieur d'un étal de boucherie.

Le sol de la boucherie doit être antidérapant et lavable.

L'équipement du boucher se compose d'un fusil ou d'une affûteuse, de couperets, de scies à main (au moins deux) et de couteaux (couteau à dépecer, couteau à découper, couteau à désosser, etc.).

Question : **COMMENT DOIS-JE ENTREtenir MA BOUCHERIE ?**

La boucherie est un lieu propre où la viande est manipulée avec soin dans les conditions d'hygiène et de propreté irréprochables.

- Je lave les tables et surfaces de contact avec la viande avec de l'eau propre et du détergent, je les gratte et les désinfecte;
- Je lave le sol et les murs (surtout aux angles de raccordement) à grande eau avec des détergents ensuite je les désinfectés ;
- Je fais observer les règles d'hygiène par mon personnel et mes clients.
- Le matériel et les équipements de la boucherie sont soigneusement lavés à l'eau chaude de préférence) et désinfectés à l'eau de javel ou d'autres produits adaptés qui sont sans incidence sur l'odeur et la couleur.

➤ ASSAINISSEMENT DE LA BOUCHERIE

- Il est interdit de manger, de fumer et de cracher dans un étal de boucherie ;
- Il est interdit de fumer dans la boucherie ;
- Il est interdit de cracher par terre ou de se moucher entre les doigts dans la boucherie ;
- Il est interdit de s'asseoir sur les tables de découpe de la viande ;

➤ HYGIENE CORPORELLE ET VESTIMENTAIRE DU BOUCHER

- Les mains du boucher doivent être lavées et désinfectées et les ongles sont coupés courts ;
- Les cheveux doivent être courts et toujours propres ;
- Le boucher doit toujours se doucher avant

d'accéder à la boucherie ;

- Le personnel de la boucherie est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire (tenues parfaitement propres et régulièrement entretenues) ;
- Le boucher doit porter une blouse blanche, un tablier blanc, un calot ou bonnet blanc et une paire de bottes blanches, rigoureusement propre ;



- La tenue vestimentaire doit être changée chaque jour.

En général un boucher doit :

- Avoir une très bonne constitution physique : bonne vue, agilité du corps, jambes saines, doigts souples et intégrité de tous les membres.
- Avoir une disposition intellectuelle et morale : sens commercial, bonne mémoire, sens pratique non dénué d'imagination artistique, ordre, soin.
- Un boucher ne doit avoir de trouble nerveuse, de maladies contagieuses, de mauvaise vue, de l'intempérance.
- La présente formation se penchera davantage sur le circuit mort de la viande dans la mesure où les acteurs concernés sont beaucoup plus des bouchers détaillants. Mais également l'accent sera mis sur la formation pratique quand on sait que le public cible est constitué d'analphabètes qui ont appris sur le tas ou ont hérité le métier de boucher.

NOTA BENE : N'OUBLIE JAMAIS QU'À TOUT MOMENT L'INSPECTEUR SANITAIRE ASSERMENTÉ, QU'IL SOIT MÉDECIN, INGÉNIEUR SANITAIRE OU VÉTÉRINAIRE A LE DROIT DE FERMER VOTRE BOUCHERIE S'IL JUGE QUE LES CONDITIONS SANITAIRES N'Y SONT PAS REMPLIES.

Theme 8 : GESTION DE LA BOUCHERIE

Question : **QU'EST-CE QUE LA GESTION DE LA BOUCHERIE ?**

C'EST LA FAÇON DONT JE CONDUIS LE TRAVAIL DE MA BOUCHERIE AFIN D'EN TIRER LE MEILLEUR PROFIT POSSIBLE AU MOINDRE COUT



Le gestionnaire d'une boucherie moderne (à droite) en discussion avec le formateur principal de l'atelier de formation des formateurs

- La gestion rentable de la boucherie se base sur le principe de la minimisation des pertes dues aux mauvaises conditions de production et aux mauvaises pratiques d'hygiène ;
- Les différentes pertes liées à la mauvaise application de l'hygiène et à la mauvaise technicité du boucher peuvent être très importantes quand les techniques de production sont mauvaises ;

	<ul style="list-style-type: none"> • Les connaissances techniques et la dextérité du boucher sont requises pour amoindrir les pertes et améliorer le revenu ; • La prise en compte de toutes les charges récurrentes est impérative en vue de faire le calcul des prix de revient et des prix de vente ; • J'entretiens ma boucherie dans des conditions qui attirent la clientèle ;  <p><i>La visite par les apprenants d'une chambre froide d'une boucherie moderne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • J'évite les courants d'air qui peuvent causer des pertes invisibles par dessèchement de la surface des viandes ; • Je maîtrise mes coûts de fonctionnement, c'est-à-dire que j'évite de gaspiller l'eau et le courant. 		
06	<p>Theme 9 : TRANSPORT DE LA VIANDE</p> <p>Question : COMMENT LE BOUCHER DOIT – IL TRANSPORTER SA VIANDE ?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ J'amène ma viande au marché du coin selon les moyens, mais je veille à la propreté et m'assure que la viande n'est pas contaminée par des saletés ; ▪ Pour ravitailler le supermarché, je transporte ma viande dans un véhicule frigorifique ou aménagé à cet effet. Les carcasses et les quartiers doivent être suspendus par crochets au cours du transport ; 	1 HEURE	<p><i>Séance de discussion et d'échanges d'expérience en matière de transport de la viande. Le formateur mettra l'accent sur les bonnes pratiques et</i></p>



L'intérieur d'un camion frigorifique pour le transport de la viande

- Pour l'exportation, je dois disposer de camions frigorifiques, de camions isothermes ou autres. Mais je m'assure que la chaîne de froid est maintenue sur toute la ligne ;



Vue d'un camion frigorifique de transport de viande

- Le transport des carcasses et des abats rouges se fait séparément du transport des abats blancs et des issus ;
- Dans tous les cas, il faut éviter de transporter la viande sur la tête nue, à dos d'âne, à vélo ou dans des charrettes qui ne sont pas aménagées à cet effet

sur ce qu'il ne faut absolument pas faire